

VOCE

AIMO E NADIA

La proposta dello chef **LA PROPOSTA DELLO CHEF**

L'ESTATE DI VOCE

Insalata di farro, caponata di sedano rapa, carote, patate, peperoni all'olio evo di Coratina

Lasciare l'insalata di farro (confezione 1) a temperatura ambiente per 20 minuti prima di consumarla.

Ingredienti: farro, sedano rapa, carote, patate, capperi, olio evo, sale, pepe, peperoni, aceto bianco, cipolle dorate, pomodoro, origano secco

Allergeni: cereali contenenti glutine, sedano

Orecchiette con melanzane, pomodorini al forno e ricotta salata

Cuocere le orecchiette in acqua abbondante salata per 10 min. (confezione 1)

Amalgamare in padella le orecchiette con il condimento di melanzane (confezione 2).

Impiattare e aggiungere la ricotta salata (confezione 3).

Ingredienti: pasta grano duro, melanzane, olio evo, cipolla, sale, pepe, basilico, ricotta salata, pomodorini

Allergeni: cereali contenenti glutine, latte

Calamaro nostrano scottato alla catalana di verdure

Tenere la catalana di verdure (confezione 1) a temperatura ambiente per 20 min.

Immergere il calamaro (confezione 2) in acqua bollente per 5 min.

Unire il calamaro alle verdure amalgamando il tutto.

Impiattare e aggiungere la salsa allo yogurt (confezione 3)

Ingredienti: calamari, pomodoro, olio evo, sale, pepe, sedano, cipolle, capperi, olive nere, origano, basilico, cetrioli, yogurt, rafano

Allergeni: latte, sedano, molluschi

Macedonia di frutta fresca

Lasciare la macedonia a temperatura ambiente per 20 minuti.

Ingredienti: ananas, kiwi, arancia, lamponi, mele, pere, limone, zucchero, acqua

Allergeni: nessuno

Euro 68,00 per persona

— A casa tua con —
 **COSAPORTO**
IL TUO QUALITY DELIVERY
— cosaporto.it —

